MANUALE D’USO — IT

INSTRUCTION MANUAL — GB-IE

NOTICE D'UTILISATION — FR-BE

GEBRAUCHSANWEISUNG — DE-BE

GEBRUIKSAANWIJZING — NL-BE

MANUAL DE USO — ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO — PT

BRUKSANVISNING — SV

ITALIANO 3 - 28

Vi ringraziamo per aver scelto questo nostro prodotto.
Vi consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali del forno.

ENGLISH 29 - 53

Thank you for choosing our product.
We advise you to read this manual carefully. It contains all necessary instructions for maintaining unaltered the appearance and functional qualities of the oven.

FRANÇAIS 55 - 80

Merci d'avoir choisi notre produit.
Nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel dans lequel figurent toutes les indications pour maintenir inaltérées les qualités esthétiques et fonctionnelles de votre four.

DEUTSCH 81 - 107

Wir danken Ihnen dafür, daß Sie unser Erzeugnis gewählt haben.
Bitte lesen Sie zuerst alle Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, um den Backofen lange Jahre in schönem und leistungsfähigem Zustand zu erhalten.

NEDERLANDS 109 - 134

Wij danken u voor uw keuze van ons product.
Wij raden u aan alle instructies in deze handleiding door te lezen, hicrin zijn alle aanwijzingen opgenomen om de functionele en esthetische eigenschappen van de oven ongewijzigd te handhaven.

ESPANOL 135 - 160

Les agradecemos haber elegido nuestro producto.
Le aconsejamos leer atentamente todas las instrucciones de este manual que ofrece todas las indicaciones necesarias para mantener inalterables las cualidades estéticas y funcionales del horno.

PORTUGUES 161 - 186

Agradecemos a sua preferência por um dos nossos produtos.
Aconselhamo-lo a ler atentamente este manual de instruções, no qual poderá encontrar todas as indicações necessárias para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do seu forno.

SVENSKA 187 - 212

Tack för att ni valde vår produkt. vi rekommenderar att ni läser denna manual noggrant. Den innehåller alla nödvändiga instruktioner för att enhetens utseende och funktionella kvaliteter ska förbli oförändrade.

Sumário

PT

1. ADVERTÊNCIAS PARA O USO 162
2. ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO – A NOSSA PREOCUPAÇÃO COM O MEIO AMBIENTE 163
3. ADVERTÊNCIAS PARA A SEGURANÇA 164
4. CONHEÇA O SEU FORNO 165
5. ANTES DA INSTALAÇÃO 165
6. DESCRIÇÃO DOS COMANDOS DO PAINEL FRONTAL 166
7. UTILIZAÇÃO DO FORNO 168
8. ACESSÓRIOS DISPONÍVEIS 175
9. TABELAS DE COZEDURAS ACONSELHADAS 176
10. LIMPEZA E MANUTENÇÃO 178
11. MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA 181
12. INSTALAÇÃO DO APARELHO 184

***INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR**: fornecem os conselhos necessários para usar o aparelho, descrevem os respectivos comandos e indicam o modo correcto de actuar durante as operações de limpeza e manutenção*

***INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR**: são instruções destinadas ao **técnico qualificado** que deve fazer a instalação, a activação e os testes funcionais do aparelho*

1. ADVERTÊNCIAS PARA O USO

ESTE MANUAL É PARTE INTEGRANTE DO APARELHO. É NECESSÁRIO CONSERVÁ-LO ÍNTEGRO NUM LOCAL ACESSÍVEL DURANTE TODO O CICLO DE VIDA DO FORNO.
ACONSELHAMOS UMA LEITURA ATENTA DESTE MANUAL E DE TODAS AS INDICAÇÕES NELE CONTIDAS ANTES DE UTILIZAR O APARELHO. A INSTALAÇÃO DEVE SER FEITA POR TÉCNICOS QUALIFICADOS DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. ESTE APARELHO DESTINA-SE A USO DOMÉSTICO E RESPEITA AS DIRECTIVAS CEE ACTUALMENTE EM VIGOR. O APARELHO FOI CONSTRUÍDO PARA EXERCER AS SEGUINTES FUNÇÕES: COZINHAR E AQUECER ALIMENTOS; QUAISQUER OUTRAS UTILIZAÇÕES SÃO CONSIDERADAS IMPRÓPRIAS.
O FABRICANTE DECLINA TODA E QUALQUER RESPONSABILIDADE POR UTILIZAÇÕES DIFERENTES DAS INDICADAS.

NUNCA UTILIZE ESTE APARELHO PARA AQUECER OS AMBIENTES.

NÃO DEIXE OS RESÍDUOS DA EMBALAGEM SEM VIGILÂNCIA NO AMBIENTE DOMÉSTICO. SEPARE OS VÁRIOS MATERIAIS NÃO UTILIZÁVEIS PROVENIENTES DA EMBALAGEM E ENTREGUE-OS AO CENTRO MAIS PRÓXIMO DE RECOLHA SELECTIVA DE LIXO.

ESTE APARELHO DISPÕE DA MARCA DE CONFORMIDADE NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/CE RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE).
ESTA DIRECTIVA DEFINE AS NORMAS PARA A RECOLHA E RECICLAGEM DOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS VÁLIDAS EM TODO O TERRITÓRIO DA UNIÃO EUROPEIA.

NÃO OBSTRUA AS ABERTURAS E AS FENDAS DE VENTILAÇÃO E DE ELIMINAÇÃO DO CALOR.

A CHAPA DE IDENTIFICAÇÃO COM OS DADOS TÉCNICOS, O NÚMERO DE SÉRIE E A MARCA, ESTÁ COLOCADA DE MANEIRA VISÍVEL NA MOLDURA DA PORTA DO FORNO.
ESTA CHAPA NUNCA DEVERÁ SER REMOVIDA.

EVITE TERMINANTEMENTE USAR ESFREGÕES METÁLICOS E RASPADORES CORTANTES PARA NÃO DANIFICAR AS SUPERFÍCIES.

UTILIZE OS PRODUTOS NORMAIS, NÃO ABRASIVOS, SERVINDO-SE EVENTUALMENTE DE UTENSÍLIOS DE MADEIRA OU DE PLÁSTICO. PASSE DEPOIS TUDO MUITO BEM POR ÁGUA E SEQUE COM UM PANO MACIO OU COM PELE DE CAMURÇA.

EVITE DEIXAR SECAR DENTRO DO FORNO RESTOS DE ALIMENTOS À BASE DE AÇÚCAR (POR EX.: COMPOTA). DEIXADOS DURANTE MUITO TEMPO SECOS, PODEM DANIFICAR O ESMALTE QUE REVESTE AS PAREDES INTERIORES DO FORNO.

2. ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO – A NOSSA PREOCUPAÇÃO COM O MEIO AMBIENTE

Para a embalagem dos nossos produtos são utilizados materiais não poluentes e, portanto, compatíveis com o meio ambiente e recicláveis. Pedimos que colabore connosco, procedendo a uma eliminação correcta da embalagem. Solicite informações do caso ao seu revendedor ou às organizações locais competentes, nos endereços dos centros de recolha, reciclagem e eliminação do lixo.
Não abandone a embalagem ou partes dela. Podem representar um perigo de sufocamento para as crianças, nomeadamente os sacos de plástico.

O seu aparelho velho também deve ser eliminado correctamente.
Importante: entregue o aparelho à companhia local autorizada para a recolha de electrodomésticos não mais utilizados. Uma eliminação correcta permite uma recuperação inteligente de materiais valiosos.

Antes de deitar fora o seu aparelho, é importante tirar as portas e deixar as prateleiras nas posições originais de utilização, para evitar que as crianças, ao brincarem, possam ficar presas no interior do compartimento do forno. Além disso, é preciso cortar o cabo de ligação à rede eléctrica e removê-lo juntamente com a ficha.

3. ADVERTÊNCIAS PARA A SEGURANÇA

CONSULTE AS INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO PARA CONHECER AS NORMAS DE SEGURANÇA REFERENTES AOS APARELHOS ELÉCTRICOS OU A GÁS E ÀS FUNÇÕES DE VENTILAÇÃO.
NO SEU INTERESSE E PARA A SUA SEGURANÇA, ESTABELECE-SE POR LEI QUE A INSTALAÇÃO E A ASSISTÊNCIA DE TODOS OS APARELHOS ELÉCTRICOS DEVAM SER FEITAS POR PESSOAL QUALIFICADO E RESPEITANDO AS NORMAS EM VIGOR.
OS NOSSOS INSTALADORES RECONHECIDOS GARANTEM UM TRABALHO SATISFATÓRIO.
OS APARELHOS A GÁS OU ELÉCTRICOS DEVEM SER SEMPRE DESLIGADOS POR PESSOAS COMPETENTES.

ESTE APARELHO SÓ DEVE SER LIGADO A UMA INSTALAÇÃO MONOFÁSICA FIXA (FASE+NEUTRO). O CONDUTOR NEUTRO DA INSTALAÇÃO FIXA DEVERÁ SER LIGADO AO CONDUTOR DE COR AZUL DO CABO DE ALIMENTAÇÃO DO FORNO.

É OBRIGATÓRIO QUE O APARELHO TENHA LIGAÇÃO À TERRA DE ACORDO COM AS MODALIDADES PREVISTAS PELAS NORMAS DE SEGURANÇA DA INSTALAÇÃO ELÉCTRICA.

LOGO APÓS A INSTALAÇÃO DO APARELHO FAÇA UM TESTE RÁPIDO DE FUNCIONAMENTO, SEGUINDO AS INSTRUÇÕES QUE DAMOS À FRENTE. NO CASO DE NÃO FUNCIONAR, DESLIGUE O APARELHO DA REDE ELÉCTRICA E CONTACTE O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA MAIS PRÓXIMO.
NUNCA TENTE REPARAR O APARELHO AUTONOMAMENTE.

NUNCA COLOQUE OBJECTOS INFLAMÁVEIS DENTRO DO FORNO: NO CASO DE SER ACESO ACIDENTALMENTE PODERIA DESENCADEAR-SE UM INCÊNDIO.

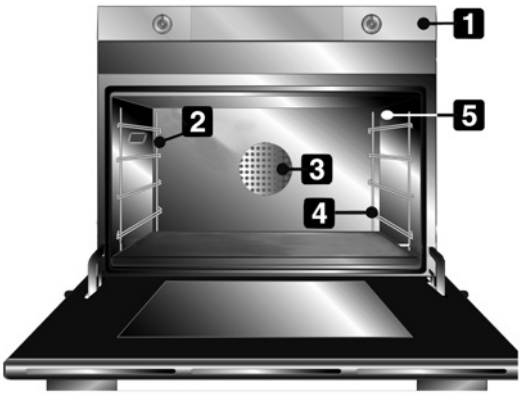
O APARELHO AQUECE MUITO DURANTE A UTILIZAÇÃO. PRESTE ATENÇÃO PARA NÃO TOCAR NAS RESISTÊNCIAS DE AQUECIMENTO EXISTENTES NO INTERIOR DO FORNO.

O APARELHO DESTINA-SE A SER UTILIZADO POR PESSOAS ADULTAS. NÃO PERMITA QUE AS CRIANÇAS SE APROXIMEM DELE OU QUE O UTILIZEM PARA AS SUAS BRINCADEIRAS.
DURANTE O FUNCIONAMENTO DO GRILL AS PARTES ACESSÍVEIS PODEM FICAR MUITO QUENTES: MANTENHA AS CRIANÇAS AFASTADAS.

ANTES DE PÔR O APARELHO A FUNCIONAR, É OBRIGATÓRIO REMOVER TODAS AS PELÍCULAS PROTECTORAS QUE FORAM APLICADAS FORA DELE.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objectos provocados pelo não cumprimento das normas supracitadas ou pela modificação de qualquer peça do aparelho e utilização de peças sobresselentes não originais.

4. CONHEÇA O SEU FORNO



1 PAINEL DE COMANDOS

2 LÂMPADA DO FORNO

3 TURBINA DO FORNO

4 SUPORTES PARA GRELHAS E TABULEIROS

5 SONDA DE TEMPERATURA

5. ANTES DA INSTALAÇÃO

Não deixe material de embalagem abandonado sem vigilância no ambiente doméstico. Separe os vários materiais não utilizáveis da embalagem e entregue-os ao centro de recolha selectiva de lixo mais próximo.

Aconselhamos a limpar o interior do aparelho para remover todos os resíduos de fabrico. Para mais informações sobre a limpeza, consulte o capítulo "10. LIMPEZA E MANUTENÇÃO".

6. DESCRIÇÃO DOS COMANDOS DO PAINEL FRONTAL

Todos os comandos e controlos do aparelho estão reunidos no painel frontal. No quadro abaixo fornecemos a descrição dos símbolos utilizados.

1
PT1

BOTÃO DO TERMÓSTATO-TIMER

Com este botão é possível regular o horário, seleccionar a temperatura e a duração da cozedura, programar o início e o fim das cozeduras. **Deste ponto em diante, será chamado PT1 por comodidade.**
Para usá-lo correctamente consulte os parágrafos "7.3 A primeira utilização" e "7.5 Cozeduras programadas".

2
DSP1

DISPLAY DA HORA ACTUAL/COZEDURAS PROGRAMADAS

Este display mostra a hora actual ou a duração de cozedura.
Deste ponto em diante, será chamado DSP1 por comodidade.

3
DSP2

DISPLAY DA TEMPERATURA

Este display mostra a temperatura programada para a função desejada ou a temperatura programada pelo utilizador.
Nele também aparecem a indicação de funções bloqueadas (ver o parágrafo "7.6.1 Função de bloqueio de segurança para crianças") e o nível de pré-aquecimento (ver o parágrafo "7.4 Selecção da função").
Deste ponto em diante, será chamado DSP2 por comodidade.

4
DSP3

DISPLAY DAS FUNÇÕES

Este display mostra iluminadas todas as funções que podem ser seleccionadas para as cozeduras. Para seleccionar uma função de cozedura, consulte o parágrafo "7.2 Condições de funcionamento".
Deste ponto em diante, será chamado DSP3 por comodidade.

5

PT2

BOTÃO DE LIGAÇÃO E ESCOLHA DAS FUNÇÕES

Este botão permite activar as três condições de funcionamento do forno e seleccionar uma função de cozedura (ver o parágrafo “7.2 Condições de funcionamento”).

Deste ponto em diante, será chamado PT2 por comodidade.

No quadro abaixo fornecemos uma breve descrição das funções que podem ser seleccionadas:

ECO	RESISTÊNCIA DO GRILL EM FUNCIONAMENTO ALTERNADO COM RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO INFERIOR + VENTILAÇÃO
	RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO SUPERIOR + INFERIOR
	RESISTÊNCIA DO GRILL
	RESISTÊNCIA DO GRILL + RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO SUPERIOR
	RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO SUPERIOR + INFERIOR + VENTILAÇÃO
	RESISTÊNCIA DO GRILL + VENTILAÇÃO
	RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO INFERIOR + VENTILAÇÃO
	RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO CIRCULAR
	RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO VENTILADA + RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO SUPERIOR + INFERIOR
	DESCONGELAÇÃO E FERMENTAÇÃO

7. UTILIZAÇÃO DO FORNO

7.1 Advertências e sugestões gerais

Todas as cozeduras devem ser feitas com a porta fechada.
Se estiver a utilizar o forno e o grill pela primeira vez é conveniente aquecê-los à máxima temperatura durante um tempo suficiente para queimar os eventuais resíduos oleosos de fabrico que podem dar aos alimentos um cheiro desagradável.

Durante a cozedura, não cubra o fundo do forno com folhas de papel alumínio e não apoie sobre ele panelas ou tabuleiros para evitar provocar danos na camada de esmalte. Se quiser utilizar papel para forno, ponha-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do forno.

Os acessórios do forno que podem entrar em contacto com os alimentos foram fabricados com materiais cujas características respeitam os requisitos da directiva 89/109/CEE de 21/12/88 e as normas em vigor.

Para evitar que o vapor que se forma no interior do forno incomode, abra a porta em dois tempos: mantenha-a entreaberta (5 cm, aprox.) durante 4-5 segundos e depois abra-a completamente. Se for necessário mexer os alimentos que se encontram no forno tem de deixar a porta aberta o menos tempo possível para evitar que a temperatura do forno se abaixe, prejudicando assim o bom sucesso do cozinhado.

No fim da cozedura, para evitar a formação excessiva de condensação no vidro interno do forno, é aconselhável não deixar os alimentos dentro do aparelho durante muito tempo.

7.2 Condições de funcionamento

Este produto está programado para ter 3 condições de funcionamento, modificáveis com a pressão de PT2.

Posição de stand-by: obtida assim que é confirmado o horário com DSP1 a mostrar a hora actual.

Posição ON: da posição de stand-by, pressione PT2 uma vez. Acendem todos os displays e botões.

Posição OFF: da posição ON, pressione PT2 uma vez.

Permanece aceso só o símbolo ⏲ no DSP1.

Nenhuma destas funções activa directamente o aquecimento no forno, isso para garantir uma maior segurança ao utilizador.

7.3 A primeira utilização

Na altura da primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o símbolo 00:00 pisca no display esquerdo DSP1 do forno. Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário acertar a hora actual.

7.3.1 Regulação da hora actual

Para regular a hora actual, rode PT1 a direita para aumentar ou para a esquerda para diminuir a hora. Pressionando-o uma vez, passa-se à regulação dos minutos. Rode-o para a direita para aumentar ou para a esquerda para diminuir os minutos. Pressione-o para marcar a hora actual. No display, que pára de piscar, aparece o símbolo ⏲.

7.3.2 Alteração da hora actual

Pode ser que seja necessário alterar a hora actual, por exemplo na altura de mudar do horário legal ao horário de verão, e vice-versa. Para alterar a hora partindo da posição de stand-by (ver o parágrafo “7.2 Condições de funcionamento”), é preciso manter PT1 pressionado até os dígitos começarem a piscar no DSP1. Nesta altura, basta repetir as operações descritas no parágrafo “7.3.1 Regulação da hora actual”.

7.4 Selecção da função

Só é possível seleccionar uma função de cozedura na condição ON, rodando simplesmente PT2 para a direita ou para a esquerda. A função seleccionada muda de cor no DSP3 e torna-se vermelha. No DSP2 é exibida a temperatura de cozedura predefinida.

7.4.1 Cozedura com temperatura predefinida

Assim que a função desejada é seleccionada, o forno começa a cozedura à temperatura predefinida. A cozedura é antecedida por uma fase de pré-aquecimento que permite ao forno atingir a temperatura de cozedura mais rapidamente. Esta fase é assinalada pelo sinal intermitente do símbolo ° no DSP2. Os símbolos ⎓ vão acendendo gradualmente, começando de baixo, para indicar o aumento da temperatura no compartimento do forno.

No fim do pré-aquecimento, os símbolos ° e ⎓ permanecem fixos para indicar que os alimentos podem ser introduzidos no compartimento do forno.

7.4.2 Como mudar a temperatura predefinida

A temperatura predefinida para cada função pode ser modificada pelo utilizador de acordo com as suas necessidades.
Em qualquer momento durante a cozedura, rode PT1 num sentido ou no outro para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura a intervalos de 5 graus. É também possível manter PT1 rodado para ter um aumento ou uma diminuição mais rápidos.

7.5 Cozeduras programadas

7.5.1 Cozedura temporizada

Na posição ON (ver o parágrafo “7.2 Condições de funcionamento”), pressione PT1 uma vez. No display aparecem os dígitos 00:00 fixos e o símbolo a piscar. Rode PT1 para programar os minutos de cozedura (de 00:01 a 23:59). Alguns segundos após a programação da duração desejada, o símbolo pára de piscar e, a partir deste momento, começa a contagem decrescente. Nesta altura, seleccione a função desejada para a cozedura e espere que o sinal acústico assinale o fim do tempo de cozedura.
No fim da cozedura, para desligar o sinal acústico e interromper a cozedura, pressione PT2 uma vez para pôr o forno na posição OFF.

O contador de minutos funciona mesmo se não foi activada nenhuma função.

Atenção: o contador de minutos não interrompe a cozedura. Só avisa o utilizador quando transcorreram os minutos programados. Para desligar o forno pressione PT2.

Modificação dos dados programados
Depois de iniciada a contagem decrescente, é possível modificar a sua duração durante a cozedura.

Quando o símbolo está fixo e o forno encontra-se em cozedura, pressione PT1 uma vez. O símbolo começa a piscar e rodando PT1 é possível mudar a duração programada. Ao fim de alguns segundos da última variação, o símbolo pára de piscar e a contagem decrescente recomeça a partir do novo valor.

Para modificar a temperatura predefinida, espere que o símbolo fique fixo e rode PT1 para a direita ou para a esquerda para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura.

7.5.2 Cozedura semi-automática

Por cozedura semi-automática entende-se a função que permite iniciar uma cozedura e terminá-la automáticamente ao fim de um certo período de tempo programado pelo utilizador.

Seleccione uma função de cozedura (ver o parágrafo “7.4 Selecção da função”) e pressione PT1 duas vezes. No display aparecem os dígitos 00:00 e o símbolo a piscar.
Seleccione os minutos de cozedura (de 00:01 a 23:59) rodando PT1 para a direita ou para a esquerda. Alguns segundos após a programação da duração desejada, o símbolo pára de piscar e, a partir deste momento, começa a cozedura semi-automática. No fim da cozedura aparecerá a escrita STOP no DSP1 e ela será interrompida. Esta condição é assinalada pelo sinal acústico que pode ser desactivado com a pressão de PT1.

Assim que PT1 for pressionado, o forno irá retomar o seu funcionamento normal. É preciso pressionar PT2 para desligar o forno completamente.

Modificação dos dados programados
Depois de iniciada a cozedura semi-automática, é possível mudar a duração dela.

Quando o símbolo está fixo e o forno encontra-se em cozedura, pressione PT1 uma vez. O símbolo começa a piscar e rodando PT1 é possível mudar a duração programada. Ao fim de alguns segundos da última variação, o símbolo pára de piscar e a cozedura semi-automática recomeça a partir do novo valor.

Para modificar a temperatura predefinida, espere que o símbolo fique fixo e rode PT1 para a direita ou para a esquerda para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura.

7.5.3 Cozedura automática

Por cozedura automática entende-se a função que permite iniciar uma cozedura a um horário preestabelecido e terminá-la ao fim de um certo período de tempo programado pelo utilizador.

Seleccione uma função de cozedura, regule a temperatura de cozedura desejada ou deixe a predefinida (ver o parágrafo “7.4 Selecção da função”) e pressione PT1 duas vezes. No display aparecem os dígitos 00:00 e o símbolo a piscar.
Seleccione os minutos de cozedura (de 00:01 a 23:59) rodando PT1 para a direita ou para a esquerda.

Por razões de segurança, para programar a cozedura automática é necessário programar primeiro uma duração de cozedura e depois o horário de início dela. Não é possível programar somente o horário de início da cozedura sem definir a sua duração.

Tendo seleccionado a duração, pressione PT1 uma vez.

No display aparece o símbolo juntamente com a hora actual.
Rodando PT1 para a direita o horário aumenta e poderá seleccionar **a hora na qual deseja iniciar a cozedura**.
Alguns segundos depois de seleccionar a duração desejada, os símbolos e param de piscar e, a partir deste momento, o forno espera pela hora programada para iniciar a cozedura. No fim da cozedura aparecerá a escrita STOP no DSP1 e ela será interrompida. Esta condição é assinalada pelo sinal acústico que pode ser desactivado com a pressão de PT1.

Assim que PT1 for pressionado, o forno irá retomar o seu funcionamento normal. É preciso pressionar PT2 para desligar o forno completamente.

Modificação dos dados programados
Depois de iniciada a cozedura automática, é possível mudar a duração dela.

Quando os símbolos e estão fixos e o forno encontra-se em cozedura ou em stand-by, esperando pelo início da cozedura, pressione PT1 uma vez. O símbolo começa a piscar e rodando PT1 é possível mudar a duração programada.

Pressione PT1 de novo: o símbolo apaga, o símbolo começa a piscar e no DSP1 é mostrada a hora de início da cozedura. Rodando PT1 poderá aumentar ou diminuir a hora de início da cozedura.

Alguns segundos depois da última variação, aparecem os símbolos e fixos no DSP1 e a cozedura automática recomeça com as novas programações.

Uma vez programada a cozedura, antes do início dela todas as lâmpadas do painel de comandos acendem, exceptuando-se DSP2 que acende no início da cozedura para mostrar a temperatura programada.

7.6 Menu secundário

Este produto também está equipado com um "menu secundário" oculto que permite ao utilizador:

1 Activar ou desactivar a segurança para as crianças (⚿);
2 Activar ou desactivar a função Show Room (que desactiva todas as resistências de aquecimento, fazendo funcionar só o painel de comandos).

7.6.1 Função de bloqueio de segurança para crianças

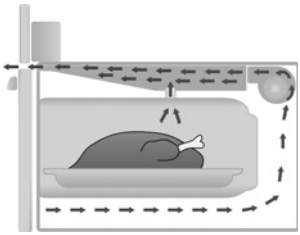
Com o forno na posição OFF (ver o parágrafo “7.2 Condições de funcionamento”), mantenha PT1 pressionado até aparecer a escrita OFF SHO no DSP1. Nesta altura, pressione PT1 até aparecer a escrita “OFF BLOC” no DPS1.
Rodando PT1 para a esquerda ou para a direita, activa-se (ON BLOC) ou desactiva-se (OFF BLOC) a função que, depois de 3 minutos sem que o utilizador mexa no forno, activa o bloqueio de todas as funções e dos botões. A activação desta função é assinalada pelo aparecimento do símbolo no DPS2.
Tendo ajustado o parâmetro desejado, pressione PT2 para que o forno volte à posição de stand-by inicial.
Para sair temporariamente da condição de bloqueio e modificar um programa de cozedura ou seleccionar uma função diferente, mantenha PT1 pressionado até o símbolo desaparecer do DSP2. Nesta altura, é possível fazer as alterações desejadas e, transcorridos 3 minutos da última programação, o bloqueio volta a ficar activo.
Para desactivar o bloqueio definitivamente, é preciso aceder ao menu secundário e desactivá-lo seguindo as instruções fornecidas neste parágrafo.

7.6.2 Função Show Room

Com o forno na posição OFF (ver o parágrafo “7.2 Condições de funcionamento”), mantenha PT1 pressionado até aparecer a escrita OFF SHO no DSP1. Indica que a função SHOW ROOM (que desactiva todas as resistências de aquecimento e mantém operacional só o painel de comandos) está desactivada.
Rodando PT1 para a direita ou para a esquerda, activa-se (ON SHO) ou desactiva-se (OFF SHO) esta função. Para utilizar o forno normalmente, é preciso configurar OFF SHO.
Tendo ajustado o parâmetro desejado, pressione PT2 para que o forno volte à posição de stand-by inicial.

7.7 Ventilação de refrigeração

O aparelho está equipado com um sistema de refrigeração que começa a funcionar com o início de uma cozedura. O funcionamento das ventoinhas provoca um fluxo normal de ar que sai por cima da porta e que pode prosseguir por um breve período de tempo mesmo depois de o forno estar desligado.



7.8 Lâmpada de iluminação interna

A lâmpada do forno acende:

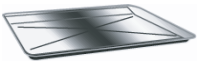
- abrindo a porta com o forno na condição de stand-by (parágrafo “7.2 Condições de funcionamento”) ou;
- rodando o botão de selecção das funções para uma função qualquer.

8. ACESSÓRIOS DISPONÍVEIS

O forno dispõe de **3 guias** para colocar os tabuleiros e grelhas a várias alturas.

Grelha: útil para sustentar os recipientes contendo os alimentos a cozer.

Tabuleiro de forno: útil para recolher a gordura proveniente dos alimentos apoiados sobre a grelha posta em cima dele.



Acessórios a pedido

É possível encomendar os acessórios originais aos Centros de Assistência Autorizados.

9. TABELAS DE COZEDURAS ACONSELHADAS

É necessário pré-aquecer o forno antes de cada cozedura.
Portanto, só introduza os alimentos no compartimento do forno depois de o símbolo de graus centígrados parar de piscar e depois de tocar o sinal acústico de confirmação que a temperatura programada foi atingida.

Os tempos de cozedura, especialmente os indicados para a carne, variam em função da espessura, da qualidade do alimento e do gosto do utilizador, devendo ser considerados com o forno pré-aquecido.

COZEDURAS TRADICIONAIS

	POSIÇÃO DA GUIA A PARTIR DE BAIXO	TEMPERATURA °C	TEMPO EM MINUTOS
PRATOS DE MASSA			
LASANHA	1	220 - 230	50 - 60
MASSA ASSADA	1	180 - 190	40
CARNE			
VITELA ASSADA	2	190 - 200	80 - 90
LOMBO DE PORCO	2	190 - 200	80 - 90
QUARTO DIANTEIRO PORCO	2	190 - 200	100 - 110
COELHO	2	190 - 200	60 - 65
PEIXE	1 - 2	160 - 170	Dependendo das dimensões
PIZZA	1 - 2	250	20 - 25
PÃO	1 - 2	200 - 210	40
FOGAÇA	2	190 - 200	20 - 25
DOCES			
ROSCA	1 - 2	160 - 170	55 - 60
TARTE	1 - 2	160 - 170	30 - 40
MASSA TENRA	1 - 2	160 - 170	20 - 25
BRIOCHE	1 - 2	160 - 180	25 - 30
DOCES RECHEADOS	1 - 2	160 - 170	30 - 35
BOLO DE ARROZ	1 - 2	160 - 170	60
BOLO "PARADISO"	1 - 2	160 - 170	60
ÉCLAIR	1 - 2	160 - 170	40 - 45
PÃO-DE-LÓ	1 - 2	160 - 170	40 - 45

FERMENTAÇÃO - DESCONGELAÇÃO

	TEMPERATURA °C
DESCONGELAÇÃO ALIM.	30
MASSAS CONTENDO FERMENTO NATURAL	35 - 40

Para obter uma boa fermentação, aconselhamos a colocar um recipiente contendo água no fundo do forno.

COZEDURAS COM O GRILL

	POSIÇÃO DA GUIA A PARTIR DE BAIXO	TEMPO EM MINUTOS	
		1º LADO	2º LADO
COSTELETA DE PORCO	3	7 - 9	5 - 7
FILETE DE PORCO	3	9 - 11	5 - 9
FILETE DE BOI	3	9 - 11	9 - 11
BIFES DE FÍGADO	3	2 - 3	2 - 3
BIFES DE VITELA	3	7 - 9	5 - 7
FRANGO CORTADO AO MEIO	3	9 - 14	9 - 11
CHOURIÇO	3	7 - 9	5 - 6
ALMÔNDEGAS	3	7 - 9	5 - 6
FILETE DE PEIXE	3	5 - 6	3 - 4
TOSTA	3	2 - 4	2 - 3

COZEDURAS COM AR QUENTE

ECO

	POSIÇÃO DA GUIA A PARTIR DE BAIXO	TEMPERATURA °C	TEMPO EM MINUTOS
PRATOS DE MASSA			
LASANHA	2	210 - 230	45 - 50
MASSA ASSADA	2	210 - 230	25 - 30
CARNE			
VITELA ASSADA	2	180 - 190	60 - 70
LOMBO DE PORCO	2	180 - 190	70 - 80
QUARTO DIANTEIRO DE PORCO	2	180 - 190	90 - 100
COELHO	2	180 - 190	60 - 70
PEITO DE PERU	2	180 - 190	110 - 120
FRANGO ASSADO	2	180 - 190	60 - 70
PEIXE			
TRUTA SALMONADA	2	150 - 160	35 - 40
PIZZA	1 - 2	250	15 - 20
PÃO	1	190 - 200	25 - 30
FOGAÇA	1 - 2	180 - 190	15 - 20
DOCES (PASTELARIA)			
ROSCA	2	160	50 - 60
TARTE DE COMPOTA	2	160	25 - 30
MASSA TENRA	2	170	20 - 25
BRIOCHES	2	160 - 170	20 - 25
DOCES RECHEADOS	2	160	20 - 25
BOLO "PARADISO"	2	160	60

10. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de efectuar qualquer operação, é preciso desligar a alimentação eléctrica do aparelho.

Não utilize um jacto de vapor para limpar o interior do forno.

10.1 Limpeza do aço inoxidável

Para manter o aço inoxidável em bom estado de conservação é necessário limpá-lo com regularidade no final da utilização do forno, tendo o cuidado de o deixar arrefecer previamente.

10.2 Limpeza diária de rotina

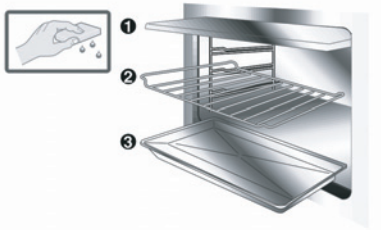
Para a limpeza e conservação das superfícies de aço inoxidável, utilize sempre e **unicamente** produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.
Modo de emprego: deite o produto num pano húmido e passe-o sobre a superfície a limpar. Passe depois tudo muito bem por água e seque com um pano macio ou com pele de camurça.

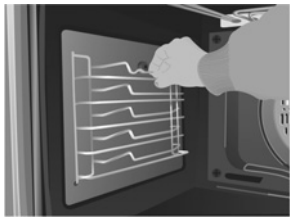
10.3 Manchas de alimentos ou resíduos

Evite terminantemente usar esfregões metálicos e raspadores cortantes para não danificar as superfícies.
Utilize os produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Passe depois tudo muito bem por água e seque com um pano macio ou com pele de camurça.
Evite deixar secar dentro do forno restos de alimentos à base de açúcar (por ex.: compota). Deixados durante muito tempo secos, podem danificar o esmalte que reveste as paredes interiores do forno.

10.4 Limpeza do forno

Para a boa conservação do forno é necessário limpá-lo com regularidade depois de arrefecer.
Extraia do forno todas as partes susceptíveis de remoção.

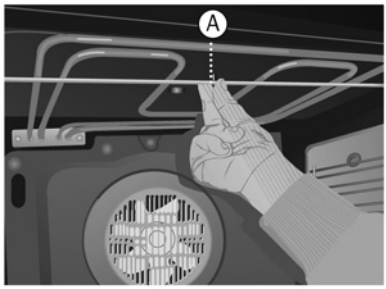




- Limpe as grelhas do forno com água quente e detergente não abrasivo, passe depois por água e seque.
- Para facilitar as operações de limpeza, é possível remover a porta (ver parágrafo “11.2 Desmontagem da porta”).

10.5 Uso do Grill Rebatível (Conforme o Modelo).

Para limpar a parte superior do forno,
- Espere até o forno arrefecer.
- Rode o parafuso (A) e baixe a resistência do Grill o máximo possível.
- Limpe a parte superior do forno e volte a colocar a resistência do Grill na posição inicial.



10.6 Limpeza dos vidros da porta

Aconselhamos a conservar os vidros da porta sempre bem limpos. Use papel absorvente de cozinha. Para sujidade mais resistente, lave com uma esponja húmida e detergente normal.

Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos para limpar os vidros da porta (por exemplo, produtos em pó, sprays para forno, removedores de mancha e palhas de aço).

Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar as portas de vidro do forno porque poderiam riscar a superfície e causar a quebra do vidro.

11. MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA

O forno necessita de pequenas intervenções periódicas de manutenção ou da substituição de elementos sujeitos a desgaste, nomeadamente, juntas de vedação, lâmpadas, etc. Damos a seguir instruções específicas para levar a cabo cada um destes tipos de intervenção.

Antes de qualquer intervenção em que seja necessário aceder a partes sob tensão é necessário desligar a alimentação eléctrica do aparelho.

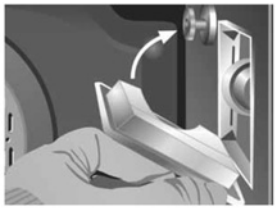
11.1 Substituição da lâmpada do forno

Atenção

Para substituir a lâmpada, assegure-se primeiroque o forno está desligado da rede eléctrica.

- Puxe as soportes cromados, soltando o parafuso.
- Solte a lente do porta-lâmpadas com a ajuda de uma ferramenta.

- Substitua a lâmpada.
- Volte a montar a lente, assegurando-se que a encaixa na posição correcta sem forçar.

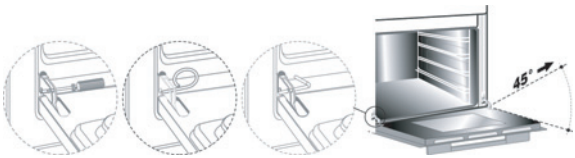


Use unicamente lâmpadas próprias para forno (T 300 °C).

11.2 Desmontagem da porta

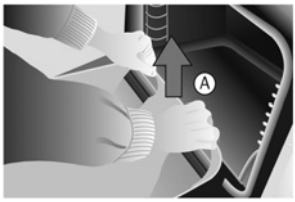
Desmontagem com pinos

Abra a porta completamente e insira os pinos (fornecidos) nos furos pelo lado de dentro. Feche a porta a um ângulo de cerca de 45°, levante-a e extraia-a da sua sede. Para voltar a montar, encaixe as dobradiças nas ranhuras próprias, deixe a porta apoiar em baixo e extraia os pinos. Se perder os pinos poderá utilizar duas chaves de fenda no lugar deles.



11.3 Desmontagem dos vidros internos da porta arrefecida

1. Abra a porta do forno.
2. Puxe o vidro pela parte inferior (A).



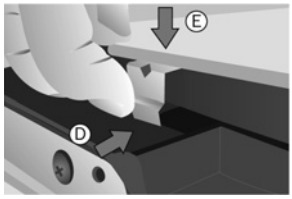
3. O vidro interior solta-se. Retire-o.

Atenção

Por favor, ter em atenção, quando retirar o vidro interior, a porta do forno fechar-se-á.

4. Limpe o vidro interior e a porta do forno por dentro.
5. De seguida, introduza os suportes do vidro interior nas ranhuras superiores da porta (B).

6. Rode o vidro para a porta (C).
7. Pressionando com ambas as mãos os dois suportes inferiores (D) e ao mesmo tempo empurrando o vidro para a porta (E), o vidro ficará de novo fixo à porta.



Atenção: antes de extrair os vidros, certifique-se de ter travado pelo menos uma das dobradiças da porta na posição aberta conforme descrito nos parágrafos "11.2 Desmontagem da porta". Esta operação pode se tornar necessária também durante a fase de extracção do vidro se a porta se destravar acidentalmente.

11.4 Desmontagem da junta de vedação

A junta de vedação da porta do forno pode ser desmontada para permitir uma melhor limpeza do forno.

12. INSTALAÇÃO DO APARELHO

12.1 Ligação eléctrica

A chapa de identificação que contém os dados técnicos, o número de série e a marcação, está posicionada de maneira bem visível na moldura do forno.
Esta chapa nunca deverá ser removida.

É obrigatório que o aparelho tenha a ligação de terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação eléctrica.

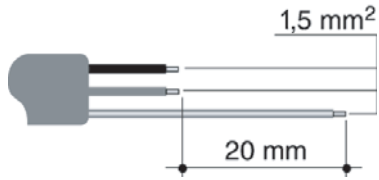
For utilizada uma ligação fixa, es necessário instalar na linha de alimentação do aparelho um dispositivo de interrupção omnipolar com distância mínima de abertura entre os contactos de **3 mm**, situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.

Este aparelho só deve ser ligado a una instalação monofásica fixa (fase+ neutro). O condutor neutro da instalação fixa deverá ser ligado ao condutor de cor azul do cabo de alimentação do forno.

Se utilizar uma ligação com ficha e tomada, verifique se elas são do mesmo tipo. Evite a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.

Funcionamento a 220-240 V~:
utilize um cabo de três pólos de tipo H05RR-F (cabo de 3 x 1,5 mm^2) ou H05V2V2-F (cabo de 3 x 1,5 mm^2).

A extremidade a ligar ao aparelho deverá ter o fio de terra (amarelo-verde) pelo menos 20 mm mais comprido.



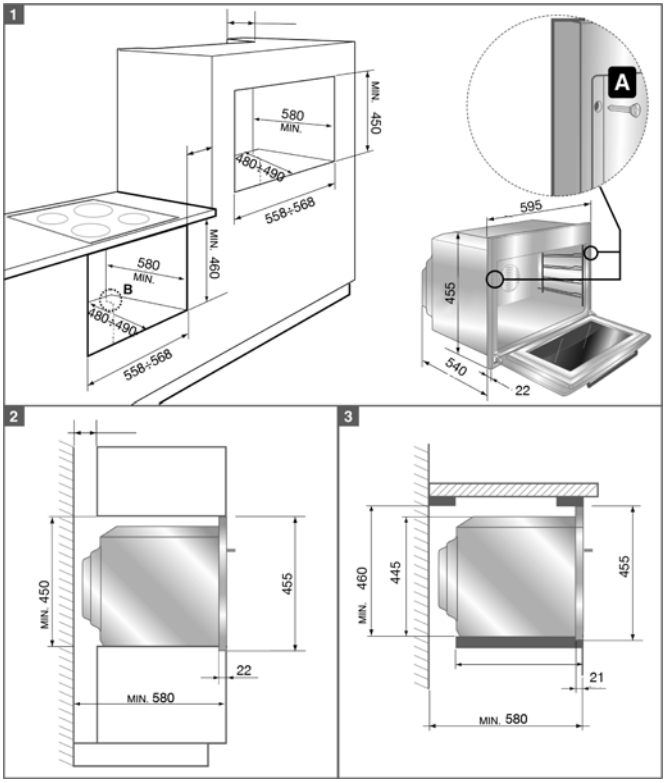
12.2 Colocação do forno

O aparelho foi concebido para ser encastrado em móveis de qualquer material, desde que resistente ao calor. Respeite as dimensões indicadas nas figuras **1**, **2**, **3**. Para colocar o forno em baixo de bancadas de trabalho, respeite as dimensões indicadas na figura **1**-**3**. Para colocar o forno em baixo de bancadas de trabalho com placas de cozinha combinadas, é preciso respeitar uma distância mínima da parede lateral, se presente, de pelo menos 110 mm, conforme indicado na figura **1**.

Para instalar o forno numa coluna, respeite as dimensões indicadas na figura **1**-**2**, lembrando-se de que na parte superior/traseira o móvel deverá ter uma abertura de 80-90 mm de profundidade. Atarraxe os 2 parafusos **A** no interior da moldura (fig. **1**). Para instalações em baixo da bancada de trabalho, certifique-se de que a parte traseira/inferior do móvel disponha de uma abertura semelhante à mostrada na figura **1** (ref. **B**). Para as operações de colocação e fixação da placa de cozinha, consulte as instruções correspondentes que acompanham este tipo de aparelho.

Instruções para o instalador

PT



Não use a porta como alavanca para introduzir o forno no móvel. Não exerça pressões excessivas na porta aberta.